



**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic

Author: Beata Kiszka, Wioletta Wilczek

Citation style: Kiszka Beata, Wilczek Wioletta. (2018). Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 131-142). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

BEATA KISZKA, WIOLETTA WILCZEK

Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej

Uniwersytet Śląski w Katowicach

Nudle, karminadle i kreple, czyli kuchnia śląska bez tajemnic

SŁOWA KLUCZOWE: nazwy potraw, kuchnia śląska, regionalne odmiany polszczyzny, tradycja śląska

Z losami i rozwojem każdego regionu, jego historią i tradycją, ściśle związana jest sztuka kulinarna. Kuchnia śląska, która stanowi temat niniejszego artykułu, nie jest jednak zwartym i jednolitym systemem gastronomicznym. Wynika to zarówno z zajmowania przez ziemię śląską terenów po obu brzegach dolnej Odry i Nysy Kłodzkiej, dalej całej Wyżyny Śląskiej i Zagłębia Górnośląskiego aż po Beskidy (SZTABOWA, 1985: 6), jak i z krzyżowania się na terenie Śląska kulinarnych wpływów z różnych stron Europy, a także spoza starego kontynentu. Dość wspomnieć chociażby o – mających ogromne znaczenie w kształtowaniu się tutejszej kuchni – śladach przenikania innych kultur, m.in.: słowiańskiej (zwłaszcza czeskiej), niemieckiej, austriackiej, włoskiej, a nawet tureckiej (ŻARSKI, 2012: 171). Wielokulturowe koneksje kuchni śląskiej przekonują zatem o jej wyjątkowości. Z kolei dla gospodyń z tego regionu niejednokrotnie były i są źródłem inspiracji czy też zachętą do sięgnięcia po nieznane dotąd potrawy (JAKIMOWICZ-KLEIN, 2014; RUPOWSKI, 2004).

Temat kuchni śląskiej w podjętych rozważaniach został ograniczony do regionu Górnego Śląska, mianowicie do okręgu bytomsko-katowickiego, obejmującego zwarty obszar miast przemysłowych od Mysłowic po Gliwice, a także rejon Płaskowyżu Rybnickiego. Główny nacisk położono na potrawy cieszące się popularnością przede wszystkim na Śląsku, ale chętnie jadane również w innych regionach Polski, w któ-

rych zwykle znane są w odmiennej, zmodyfikowanej wersji lub pod inną nazwą. Pominięto natomiast potrawy charakterystyczne dla Śląska Cieszyńskiego i Opolskiego, nietypowe dla kuchni śląskiej w szerszym kontekście. Prezentacja materiału podejmuje wątki leksykalne, etymologiczne i kulturowe. Odwołano się także do kuchni śląskiej jako do elementu językowego obrazu świata¹, będącego „strukturą pojęciową, charakterystyczną dla każdego języka, za pomocą której ludzie mówiący tym językiem ujmują (klasyfikują, interpretują) świat” (GRZEGORCZYKOWA, 1999: 45). Poprzez swoją specyfikę sfera kulinarna niejednokrotnie staje się wykładnikiem cech samych Ślązaków. Źródła materiałowe stanowią książki kucharskie oraz lokalne publikacje dotyczące specyfiki kuchni regionu śląskiego.

Kuchnia śląska jest zjawiskiem ciągle żywym, mającym jednocześnie swój rytm tygodniowy i roczny. W przypadku pierwszego z wymienionych centralny punkt stanowi wyczekiwana niedziela z tradycyjnym świątecznym obiadem, tj. z *nudelzupą*, *kluskami śląskimi*, *roladą* i *modrom kapustom*, innym niż w dzień powszedni, bo spożywanym wspólnie z całą rodziną. Natomiast znaczenie drugiego, dawniej przede wszystkim wyznaczanego przez żniwa, uległo widocznemu osłabieniu. Jego obecność pozostaje nadal widoczna podczas świąt Bożego Narodzenia czy Wielkanocy.

Śląsk jako bogaty region przemysłowy i rolniczy posiadał korzystne warunki do wytworzenia własnych tradycji kulinarnych. Dawna kuchnia śląska, uzależniona od statusu majątkowego zwykle niezbyt zamożnych mieszkańców, kojarzona jest dziś głównie z prostotą i oszczędnością. Na stołach samowystarczalnych społeczeństw lokalnych, tworzonych przez rodziny rolnicze i robotnicze, gościły zupy i skromne potrawy bezmięsne, których częstym składnikiem były m.in.: ziemniaki, kwaszona kapusta, fasola, chleb, kwaśne mleko bądź śmietana. Mięso spożywano rzadko i okazjonalnie (RUPOWSKI, 2004: 5–9). Ze względu na przemysłowy charakter regionu, a co za tym idzie – rodzaj pracy zamieszkującej go ludności (głównie mężczyzn), przygotowywane posiłki musiały dostarczać odpowiednią dawkę energii do wykonywania pracy fizycznej:

W większości domów jadano na ogół to samo, dbając ażeby jedzenie było *masne*, wysokokaloryczne, niezbędne w ciężkiej pracy. Z tego względu liczyły się słonina i sadło, łój dodawany do wodzionki, co praktykowali ciężko pracujący „na dole” czy w stalowniach. To już czas miniony, który ożywa teraz w sentymentalnej perspektywie zmitologizowanej przeszłości, zyskując także na wartości jako element tożsamości regionalnej.

KIJONKA, 2016: 150

¹ Zob. BARTMIŃSKI, 2006.

Taką opinię potwierdza także Waldemar Żarski, pisząc: „Liczne źródła dziewiętnastowieczne i późniejsze – zarówno polskie, jak i niemieckie – opisują śląską kuchnię regionalną jako tłustą, obfitą i treściwą” (ŻARSKI, 2012: 177).

Utrwaleniem regionalnego sposobu przygotowywania wielu potraw jest określanie ich mianem *śląski/-a/-e* lub *po śląsku*. Taki zapis nazw możemy spotkać w publikacjach będących zbiorem przepisów kuchni śląskiej (np. książka Joanny FURGALIŃSKIEJ *Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli* (2015) lub wcześniejsze publikacje: *Śląska kucharka doskonała* (ŁABOŃSKA, oprac., 1990) i *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej* Wery SZTABOWEJ (1985)). Warto wymienić chociaż kilka takich przykładów: *bigos śląski*, *krupnioki śląskie*, *szatol śląski*, *śląskie rolady wieprzowe*, *śledzie po śląsku*, *wątróbka po śląsku* (FURGALIŃSKA, 2015; ŁABOŃSKA, oprac., 1990; SZTABOWA, 1985). W niektórych przypadkach owa „śląskość” danej potrawy stanowi jedną z jej wersji, różniącą się od podstawowego przepisu nieco innym sposobem jej przygotowania lub dodaniem jakiegoś składnika, np. *rolada wołowa/rolada wołowa śląska*² (ŁABOŃSKA, oprac., 1990). Nawiązanie do regionu w nazwie potrawy wzmacnia jej identyfikację regionalną, nie zawiera natomiast informacji o charakterystyce dania. Niejednorodność kuchni śląskiej często wyrażana jest w nazwach przepisów z dookreśleniem dokładnego pochodzenia danej potrawy, m.in.: *karminadel górnośląski*, *kielbasa cieszyńska*, *żymloki (zemloki) opolskie*, *golonko po beskidzku* (ŁABOŃSKA, oprac., 1990; SZTABOWA, 1985). W zbiorach przepisów pojawiają się także nazwy odnoszące się do najbardziej charakterystycznej profesji wykonywanej na Śląsku, tj. zawodu górnika: *schab sztygarski / schab sztajgra*, *garnuszek górniczy* (FURGALIŃSKA, 2015; ŁABOŃSKA, oprac., 1990).

Śląskim *łobiodym*, noszącym nie tylko znamiona dania świątecznego, ale zyskującym w potocznej świadomości mieszkańców różnych części Polski status tradycyjnego obiadu śląskiego, jest, jak już wspomniano, *rolada*, *kluski (śląskie)* i *modro kapusta*. Tradycja ta okazuje się dosyć młoda, jej początki można datować na XIX wiek, a utrwaliła się w latach dwudziestych XX wieku (PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 78). Charakterystyczna dwudaniowość³ świątecznego obiadu wykształciła się „pod silnym wpływem kultury miejskiej, mieszczańskiej” (PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 78), a jego skład odzwierciedlał najpopularniej-

² W przypadku przywoływania tylko nazwy potrawy, ze względu na częste występowanie danej nazwy w kilku książkach, nie podajemy szczegółowego opisu bibliograficznego, odwołując się jedynie do źródła, z którego pochodzi nazwa.

³ Pierwsze danie stanowiła *nudelzupa*, czyli rosół z – najczęściej przygotowywanym samodzielnie przez gospodynię – domowym makaronem (*nudlami*).

sze produkty goszczące na śląskich stołach. W przypadku *rolady*, której odpowiednikiem w Polsce jest *zraz zawijany*, mięso wołowe zaczęło wypierać wieprzowinę. Zwiększenie hodowli trzody chlewnej spowodowało obniżkę ceny, a tym samym upowszechnienie mięsa wieprzowego. W związku z tym śląskie gospodynie, dążąc do oryginalności, zaczęły przygotowywać *rolady* z mięsa wołowego (SZOŁTYSEK, 2003: 97). Drugim składnikiem tradycyjnego obiadu w omawianym regionie są *kluski śląskie*. Popularność zdobyły dwa rodzaje klusek, nawiązujące nazwą do ich kolorystyki – *białe* i *czarne*. Do *rolady* można przygotować *kluski białe*, zwane *gumiklyjzami*, a także *kluskami z dziurką*. Inny typ to *kluski czarne* (zwane też *śląskimi* lub *polskimi*), o ciemniejszej barwie, sporządzane z tartych ziemniaków i zwane przez to *kluskami tartymi* (SZOŁTYSEK, 2003: 101–102). Wielość i wymiennność nazw świadczy o powszechności potrawy i wewnętrznym zróżnicowaniu regionalnym, co powoduje pewne nieścisłości. Dla mieszkańców innych regionów *kluskami śląskimi* będą te jadane z *roladą*, czyli *białe*. Dodatek do obiadu stanowi kapusta czerwona, zwana *modrom*, będąca „echem dawnych przyzwyczajęń Ślązaków” (SZOŁTYSEK, 2003: 97), kiedy to kapusta była jednym z głównych składników ich diety. Warto wspomnieć jeszcze o śląskich *karminadlach* (pojawiających się także w formie *karbindle* – opozycja głosek wargowych [m] – [b]), czyli o kotletach z mielonego mięsa. Mimo szerszego występowania tej potrawy na Śląsku należy ją uznać za bardzo popularną (nie tylko przez samą częstotliwość spożywania, ale także utrwalenie w leksyce). *Karminadle* są zwykle „podawane z *panczkreutem*, czyli *ciapkapustą*, ugotowaną na gęstą maź białą kapustą z zasmażką i tłuczonymi ziemniakami” (KIJONKA, 2016: 152).

Na śląskim stole od XIX wieku często gościły różnego rodzaju polewki (zupy), z których największą popularność zyskał *żur*. Nazwa ta wywodzi się z niemieckiego przymiotnika *sauer* (czyli ‘kwaśny, ukiszony, zakwaszony’) i już w XV wieku oznaczała wszelkiego rodzaju polewki przygotowywane z kwaszonej mąki (PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 77; SZOŁTYSEK, 2003: 8). Ulepszoną postacią zupy był *żur żyniaty*, który przyrządzano, gotując w wodzie na *żur* także kartofle. Nazwa wywodziła się zatem od „ożenienia” obu jego składników (SZOŁTYSEK, 2003: 9).

Nie sposób pominąć jednej z najbardziej charakterystycznych regionalnych potraw, utrwalonej jako typowo śląski symbol, czyli *wodzionki* (zwanej też *brołtżupą* – z niem. *der Brot* – ‘chleb’). Jest ona przygotowywana z czerstwego chleba, czosnku oraz niewielkiej ilości smalcu, zalanych wrzącą wodą i z tego też powodu uznawana za symbol śląskiej skromności i oszczędności (SZOŁTYSEK, 2003: 39). *Wodzionka* „była potrawą znaną w połowie XIX wieku, którą spożywano jako posiłek poranny. [...] [Jej – B.K., W.W.] popularność [...] na Górnym Śląsku wiąza-

ła się ze statusem materialnym robotników, dla których chleb z omastą stanowił podstawę codziennego wyżywienia” (PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 77). O powszechności tego dania świadczy piosenka *Wodzionka* zespołu Feet⁴, która podkreśla walory śląskiej zupy:

*Mmm wodzionka, suchy chlyp i wody szklonka,
Mmm wodzionka to najlepszo z wszystkich śląskich zup,
Mmm wodzionka, jak ją robi moja żonka,
Mmm wodzionka to jest łósmy świata cud.*

Śląskie tradycje kulinarne dotyczą także dań okazjonalnych, np. świątecznych. Można tutaj wymienić chociażby potrawy przygotowywane na wigilię – *moczka* (gęsta śląska zupa wigilijna), *siemieniotka* (*konopiotka* – wigilijna zupa z siemienia konopnego) czy *zupa z mandli* (wigilijna zupa migdałowa) (FURGALIŃSKA, 2015). Popularną wielkanocną potrawą był natomiast *świyncelnik* (znany też pod nazwami *świencennik*, *szolder*, *murzynek*), czyli ciasto drożdżowe z zawiniętymi i zapieczonymi wewnątrz wędlinami. Spożywanie takich potraw podczas Wigilii czy Wielkanocy okazuje się zanikającą praktyką kulinarną, chociaż wciąż można w regionie odnaleźć przypadki podtrzymywania tej tradycji.

Kuchnia śląska utrwaliła nie tylko dania obiadowe, ale również desery będące nieodłącznym składnikiem śląskiego jadłospisu. Przede wszystkim należy wspomnieć o popularnych *kołoczach/kołocach* (najczęściej z serem, makiem lub kruszonką/posypką), pojawiających się na tutejszych stołach od połowy XIX wieku. Ciasto, znane już w XVI wieku, dawniej było wypiekane w kształcie koła – stąd też jego nazwa (SZOŁTYSEK, 2003: 16). Co więcej, stanowiło na początku istotną część uczt świątecznych i podkreślało atmosferę celebracji, ale z biegiem czasu spożywano je także w ramach posiłków codziennych. Do dziś jest ważnym elementem obrzędów weselnych, o czym przekonuje żywo pielęgnowany zwyczaj dzielenia się *kołoczem* przez przyszłych małżonków z rodziną, znajomymi czy sąsiadami (PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 77). Można zatem stwierdzić, że dwufunkcyjność tradycyjnego *kołocza* przekonuje o jego uniwersalności, łączącej w sobie codzienność, odświętność i obrzędowość. Warto wspomnieć o regionalnym konflikcie między województwami śląskim i opolskim, którego zarzewie stanowił właśnie *kołocz*. Beata Piecha-van Schagen opisuje sytuację w następujący sposób:

W lipcu 2011 r. Stowarzyszenie Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego zarejestrowane w województwie opolskim otrzymało pozytywną decyzję rejestrującą ciasto

⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=ZGhB3-nANBI> [data dostępu: 6.05.2017].

jako produkt chroniony oznaczeniem geograficznym. W trakcie przeprowadzania procedury rejestracji kołocza śląskiego nie wzięto pod uwagę popularności tego wypieku w uprzemysłowionej części Górnego Śląska. [...] W oficjalnych komentarzach władz lokalnych województwa opolskiego mówiono o kołoczku jako o „naszym regionalnym cieście”, co w województwie śląskim wywołało medialną burzę nazwaną „śląsko-śląską wojną o kołocz”.

PIECHA-VAN SCHAGEN, 2015: 80

Opisany konflikt z jednej strony dowodzi popularności ciasta w całym regionie, natomiast z drugiej ukazuje dążenie do odrębności regionalnej, zachowania własnej specyfiki, wyrażanej także w kontekście kulinarnym.

Innym popularnym ciastem, kojarzącym się ze Śląskiem, jest *zista* (zwana czasem *babówką*), czyli „babka ucierana (piaskowa) o smaku cytrynowym” (SZOŁTYSEK, 2003: 107). Kolejny śląski deser to *szpajza* – krem (najczęściej cytrynowy) przygotowywany z jajek i dodatku żelatyny. Warto podkreślić, że na tym terenie dużą popularnością cieszą się ogólnopolskie wyroby cukiernicze, których nazwy mają swoje regionalne odpowiedniki, np. znane w całej Polsce pączki, spożywane głównie w tłusty czwartek, po śląsku określane są jako *kreple*. Propagowanie regionalnego dziedzictwa kulinarnego można dostrzec w zakresie *maszkietów*, czyli słodczy. W wielu sklepach popularne są *śląskie oblaty* (kruche i cienkie wafle) czy *bombony* (cukierki): *kopalnioki* lub *szkloki* (zob. www.oblaty.pl).

Wśród nazw śląskich potraw na szczególną uwagę zasługują te, które ze względu na inne znaczenie w języku ogólnopolskim bądź nieścisłość tłumaczenia z języków obcych (zwłaszcza z niemieckiego) niejednokrotnie mogą stać się przyczyną nieporozumień komunikacyjnych. Co więcej, często wykazują zróżnicowane znaczenie nawet w tym samym rejonie Śląska. Jako przykład może posłużyć popularny *eintopf* (*ajntopf/ajntop/aintopf*). Pod nazwą tej potrawy kryje się pożywna zupa jarzynowa, zagęszczana śmietaną lub zasmażką, dlatego też nieraz określa się ją jako *białą zupę* (ŻARSKI, 2012: 177). Podawana z chlebem lub bułką nie musi być – i najczęściej nie jest – przyrządzona wedle ściśle określonego przepisu, co można wytłumaczyć pochodzeniem jej nazwy z języka niemieckiego, w którym rzeczownik *der Eintopf* oznacza ‘potrawę jednogarnkową’. Stąd też często głównym składnikiem wspomnianego dania jest pozostałe z wcześniejszych dni jedzenie (np. ryż, kasza czy mięso), któremu tradycyjna śląska gospodyni nie pozwoli się zmarnować. Ze względu na fakt, że porcja takiej zupy jest sycąca i bogata w składniki odżywcze, *eintopf* stanowi zwykle obiad jednodaniowy. W związku z tym pod niemieckim rzeczownikiem *der Eintopf* może kryć się zarówno posiłek składający się z samej zupy (co ważne – nie

tylko jarzynowej, ale jakiegokolwiek innej), jak i przygotowany w jednym garnku gulasz mięsno-warzywny⁵.

Trudno wyobrazić sobie niedzielne popołudnie w śląskiej rodzinie bez *bonkawy*, przez którą zwykle współcześnie rozumie się ‘kawę parzoną’, prawdziwą kawę brazylijską czy turecką. Należy odróżnić ją od *malckawy*, czyli kawy zbożowej, pitej o poranku do śniadania. Choć może dziś już niewielu Ślązaków, zwłaszcza młodego pokolenia, zna historię tego odświeżającego napoju, jednak najstarsi rodowici mieszkańcy regionu doskonale pamiętają rytuał parzenia niedzielnej *bonkawy*, czyli zgodnie z tradycją – kawy zbożowej z dodatkiem prawdziwej. Przygotowywano ją zwykle w litrowym dzbanku, do którego wsypywano 5–6 łyżek kawy zbożowej i łyżkę z trudem zdobytej, drogiej, bo sprowadzonej z odległych krajów, kawy prawdziwej, która gwarantowała sporządzonemu w ten sposób napojowi niezwykle smak i aromat. Mimo że obecnie już niezwykle rzadko sporządza się *bonkawę* według dawnej receptury, to sama nazwa wciąż funkcjonuje w dialekcie śląskim i rozumie się przez nią – jak wskazuje łaciński przymiotnik *bonus* czy francuski *bon*, a więc ‘dobry’ – ‘dobrą kawę’ (SZOŁTYSEK, 2003: 106; JAKIMOWICZ-KLEIN, 2014: 22).

Do nieporozumień komunikacyjnych może doprowadzić popularna wśród Ślązaków *kiszka*, czyli kwaśne lub zsiadłe mleko. Spożywana z młodymi ziemniakami stanowi szybki i sycący obiad dla zapracowanych. Popularnością cieszy się również *kiszka warzono*, czyli rodzaj zupy sporządzonej z kwaśnego mleka z dodatkiem mleka słodkiego, podawanej z ziemniakami (zob. RUPOWSKI, 2004: 69–70). Jako że leksem *kiszka* to potoczne określenie jelita, w polszczyźnie literackiej oznacza on przede wszystkim ‘wędlinę składającą się z wątroby, krwi, kaszy, mielonego mięsa itp.’⁶, można go zatem uznać za odpowiednik kaszaniki, a więc śląskiego *krupnioka*.

Jedną z łatwiejszych do przygotowania potraw śląskich jest *ścierka/ściyrka*, czyli zupa mleczna podawana z drobnymi kluseczkami. Genezy jej nazwy należy doszukiwać się w czasowniku *ścierać* oznaczającym tyle, co rozdrabniać coś przez tarcie lub pocieranie, w tym wypadku ciasto przygotowane z mąki i jajek. Ścierano je na tarce lub kruszono, a następnie gotowano we wrzącym mleku lub w czasie biedy – także na wodzie (SŁOMCZYŃSKA, SOCHACKA, red., 1985: 89). Danie to było

⁵ Trzeba podkreślić, że słowo *eintopf* pojawia się również na ogólnopolskich blogach kulinarnych, gdzie jest tłumaczone jako ‘potrawa jednogarnkowa’ bądź po prostu ‘potrawka’. Zob. <http://www.cafebabilon.pl/2012/10/eintopfwoowina-i-ziemniaki> [data dostępu: 6.05.2017]. Co więcej, do niedawna na terenie Gliwic funkcjonował Śląski Bar Wegetariański „Ajntopf”, którego logo stanowił jeden wielki garnek.

⁶ Zob. <http://sjp.pwn.pl/sjp/kiszka;2471045.html> [data dostępu: 25.04.2017].

popularne na przełomie XIX i XX wieku zwłaszcza na Śląsku Opolskim, o czym przekonuje fakt wpisania go na Listę Produktów Regionalnych i Tradycyjnych dla Opolszczyzny. Z czasem upowszechniło się również w pozostałych częściach regionu. Dziś ma wielu zwolenników, szczególnie wśród najmłodszych mieszkańców Śląska. Skromna, a wręcz postna forma tej zupy została upamiętniona we frazeologizmie „Z żuru chłop jak z muru, ze ścierki chłop cienki”⁷.

Jedną z bardziej interesujących potraw kuchni śląskiej jest *hauskyjza*, czyli ser domowy, wytwarzany ze spleśniałego twarogu. Produkt ten dawał wyraz wrodzonej śląskiej gospodarności oraz oszczędności, dlatego też chętnie tradycję jego przygotowywania przejęły od zachodnich sąsiadów tutejsze gospodynie. Do jego przyrządzenia potrzebny jest tłusty twaróg, który – rozdrobniony, posolony, posypyany kminkiem i przykryty ścierką – należy odstawić w ciepłym miejscu na tzw. zależenie na ok. 7–10 dni do momentu wydzielania charakterystycznego, nieprzyjemnego zapachu. Stąd też dla tego typu sera funkcjonuje nazwa *zależok* (JAKIMOWICZ-KLEIN, 2014: 80–81). Chcąc otrzymać prawdziwą *hauskyjzę*, trzeba powstały uprzednio, dojrzały ser przesmażyć na maśle. Co istotne, leksem *hauskyjza* pozwala zaobserwować funkcjonujące gwarowe rozróżnienie znaczeń wyrazów *syr* i *kyjza*. Pierwsze z wymienionych okazuje się znacznie starsze, bo odnoszące się do robionego z mleka od najdawniejszych czasów twarogu. Z kolei drugie, zapożyczone z języka niemieckiego, słowo *kyjza* pojawiło się w dialekcie śląskim pod koniec XIX wieku pod wpływem zamieszkujących śląską ziemię Austriaków i Niemców. Na tej podstawie można przypuszczać, że dopiero w tym okresie na Śląsk dotarły *kyjzy*, czyli gatunki sera, takie jak wszelkiego rodzaju *szmyrkyjzy*, a więc sery do smarowania, czy *kyjzy do kronio*, czyli wszelkie odmiany żółtego sera (zob. SZOŁTYSEK, 2003: 68–69). Trzeba podkreślić, że rodowity Ślązak współcześnie zaznacza pochodzenie i znaczenie słów *kyjza* i *ser*, mówiąc, że w piekarni kupił *kołocz ze syrym* (a nie z *kyjzq*), natomiast na kolację zjadł *chlyb z kyjzq* (lub ze *syrym*).

Na podstawie poczynionych obserwacji można stwierdzić, że różnorodność kuchni śląskiej jest zakorzeniona w tradycji i w zasadniczy sposób wiąże się z chłopsko-robotniczą społecznością regionu. Specyfika śląskich potraw wynika z cech mieszkańców Śląska, ich typu pracy i sposobu życia. Wielość i różnorodność przepisów na dania kuchni tego regionu przekonuje o jego wielowymiarowej tożsamości, powtarzalność potraw świadczy natomiast o ich utrwaleniu na śląskich stołach.

⁷ <http://www.odnowawsi.eu/serwis/index.php?id=26&idd=6> [data dostępu: 26.04.2017].

Warto również podkreślić, że kuchnia śląska nie funkcjonuje jedynie w przestrzeni domowej i rodzinnej, ale można ją postrzegać w szerszym aspekcie – jako kulturowe dziedzictwo regionu. Tradycyjne dania regionalne traktowane są jako wartość i element rozpoznawczy. Jest to bezpośrednio skorelowane ze śląską kulturą biesiadną:

W ostatnich latach – co wiąże się z ożywieniem zainteresowania tradycjami tego regionu oraz wzrastającym poczuciem odrębności społeczności „małych ojczyzn” – obserwuje się niespotykany wcześniej wzrost zainteresowania kuchnią śląską. Jej firmowane i upowszechniane coraz bardziej specjały stały się obowiązkową częścią atrakcji rozmaitych imprez biesiadnych, które dla Ślązaków są okazją do towarzyskich i środowiskowych spotkań. Właśnie biesiady śląskie to obecnie nader ważny, a przy tym medialny element współczesnej śląskiej kultury regionalnej.

KIJONKA, 2016: 152

Przykłady takich wydarzeń, zawierających jako istotny komponent wyroby i dania regionalne, mogą stanowić: barbórkowe karczmy piwne, *babskie combry*⁸, biesiady, festyny, jarmarki i dożynki. Elementem promocji regionu jest także zyskująca coraz większą popularność (również w wymiarze ogólnopolskim) turystyka kulinarna:

Rosnące zainteresowanie kwestią kulinariów znalazło także odbicie w ruchu turystycznym. Pojęcie „turystyka kulinarna” zostało wprowadzone do literatury przedmiotu w 1998 roku. Współcześnie zainteresowanie kuchnią, sposobem żywienia, regionalnymi potrawami, czy lokalnie występującymi produktami, stało się jednym z motywów uprawiania turystyki. [...] Kulinarium mogą zaistnieć jako atrakcja turystyczna (funkcjonująca w tradycji wsi, miasta czy regionu, bądź też w sztuczny sposób stworzona), czy też jako element szerszego produktu turystycznego (np. szlaku).

MATUSIAK, 2009: 9

W przypadku Śląska można wskazać szlak „Śląskie smaki”⁹ (zob. www.slaskiesmaki.pl), skupiający lokale gastronomiczne oferujące dania

⁸ Imprezy organizowane dla kobiet. Należy przypomnieć, że pochodząca z Niemiec i sięgająca średniowiecza tradycja urządzania *combrów* dawniej wiązała się przede wszystkim z tłustym czwartkiem i była znana w różnych regionach Polski. Stanowiła rodzaj zabawy zapustnej, podczas której starsze kobiety przygotowywały kukłę ze słomy i chodziły z nią po wsi, zbierając przy tym okup od pańien lub mężatek. Co ciekawe, w Krakowie ciągnięto słomianego bałwana (zwanego *combrem*) z Piasku na Rynek. Tam też przekupki, opłacając muzykę, zmuszały przechodniów do tańca po bajorach, od którego można się było wykupić – stąd nazwa *babski comber* początkowo była kojarzona głównie z hulanką przekupek krakowskich w tłusty czwartek (zob. KOPALIŃSKI, 2011: 179).

⁹ Zgodnie z informacją zawartą na stronie internetowej: „Szlak Kulinaryny »Śląskie Smaki« został stworzony przez Śląską Organizację Turystyczną w 2012 roku. Była to jedna z pierwszych kulinarnych tras turystycznych w kraju. Szlak skupia restaura-

kuchni regionalnej. Dużą popularność zyskują śląskie programy kulinarne, nadawane w lokalnych stacjach telewizyjnych: *Śląskie od kuchni* (TVS), *Rączka gotuje* (TVP 3), *Kuchnia po śląsku* (TVS), *Księgowa w kuchni* (TVS), które propagują śląskie potrawy i regionalne specjały, krzewią tradycję, zapraszając jednocześnie w podróż do ciekawych miejsc na Śląsku.

Rozważania dotyczące kuchni śląskiej przekonują, że istotną funkcję pełnią w niej nazwy potraw – odbija się w nich bowiem tradycja, historia, bogata kultura oraz codzienność mieszkańców Śląska. Nie dziwi fakt, że często nazwy te są zapożyczone i że języki się nimi wymieniają. Każdy amator dobrego jedzenia oczekuje wyjątkowych doznań smakowych już na poziomie karty dań. Niektórym najapetyczniej brzmią słowa swojskie, dobrze znane, łączące się z prostotą bądź przysmakami z dzieciństwa. Inni natomiast nad te cechy przedkładają elegancję i wykwintność zagranicznych nazw, wierząc, że kryje się za nimi wyrafinowany i niepowtarzalny smak (BRALCZYK, 2014: 5–7). Język regionu Górnego Śląska zdaje się dopasowany do jego kuchni, a charakterystyczne i zarazem swojskie określenia lokalnych specjalności budzą ciekawość oraz zachęcają do ich smakowania.

Źródła i literatura

Źródła

- FURGALIŃSKA J., 2015: *Ślónsko kuchnia dla Hanyśów i Goroli*. Warszawa.
JAKIMOWICZ-KLEIN B., 2014: *Kuchnia śląska. Potrawy tradycyjne*. Wrocław.
ŁABOŃSKA E., oprac., 1990: *Śląska kucharka doskonała*. Wyd. II. Katowice.
RUPOWSKI R., 2004: *Wegetariańska kuchnia śląska*. Opole.
SŁOMCZYŃSKA O., SOCHACKA S., red., 1985: *Nowa kuchnia śląska*. Opole.
SZTABOWA W., 1985: *Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej*. Katowice.

cje i lokale gastronomiczne serwujące tradycyjne dania regionalne. »Śląskie Smaki« otrzymały Certyfikat POT dla Najlepszego Produktu Turystycznego 2013, a w 2015 roku ich formę i całokształt doceniła Komisja Europejska, nagradzając Szlak nagrodą EDEN (European Destination of Excellence) w Międzynarodowym Konkursie na Najlepszą Europejską Destynację Turystyczną w 2015 roku”, <https://www.slaskiesmaki.pl/Pokaz/27334/o-szlaku> [data dostępu: 7.05.2017].

Literatura

- BARTMIŃSKI J., 2006: *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin.
- BRALCZYK J., 2014: *Jeść!!!*. Olszanica.
- GRZEGORCZYKOWA R., 1999: *Pojęcie językowego obrazu świata*. W: *Językowy obraz świata*. Red. J. BARTMIŃSKI. Lublin, s. 39–46.
- KIJONKA J., 2016: *Tożsamość współczesnych Górnolązaków. Studium socjologiczne*. Katowice.
- KOPALIŃSKI W., 2011: *Słownik mitów i tradycji kultury*. Warszawa.
- MATUSIAK A., 2009: *Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej. Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska*. „Turystyka Kulturowa”, nr 2, s. 4–19.
- PIECHA-VAN SCHAGEN B., 2015: *Symbole kulinarne*. W: *Leksykon mitów, symboli i bohaterów Górnego Śląska XIX-XX wieku*. Red. B. LINK, A. MICHAŁCZYK. Opole, s. 77–80.
- SZOŁTYSEK M., 2003: *Kuchnia śląska. Jodło, historia, kultura, gwara*. Rybnik.
- ZARSKI W., 2012: *Tożsamość kulinarna na Śląsku*. W: *Śląskie pogranicza kultur*. T. 1. Red. M. URSEL, O. TARANEK-WOLAŃSKA. Wrocław, s. 169–185.

Netografia

- <http://sjp.pwn.pl/sjp/kiszka;2471045.html> [data dostępu: 25.04.2017].
- <http://www.cafebabilon.pl/2012/10/eintopf-woowina-i-ziemniaki> [data dostępu: 6.05.2017].
- <http://www.oblaty.pl> [data dostępu: 8.05.2017].
- <http://www.odnowawsi.eu/serwis/index.php?id=26&idd=6> [data dostępu: 26.04.2017].
- <https://www.slaskiesmaki.pl> [data dostępu: 7.05.2017].
- <https://www.slaskiesmaki.pl/Pokaz/27334/o-szlaku> [data dostępu: 7.05.2017].
- <https://www.youtube.com/watch?v=ZGhB3-nANBI> [data dostępu: 6.05.2017].

Beata Kiszka, Wioletta Wilczek

Nudle, karminadle i krepke, or The Secrets of Silesian Cuisine Revealed

KEYWORDS: names of dishes, Silesian cuisine, regional varieties of the Polish language, Silesian tradition

SUMMARY: The article is devoted to the selected traditional names of Silesian dishes. The lexical layer was enhanced by the cultural context, with special reference to the peculiar nature and the origin of the culinary tradition of Silesia. The considerations which are presented confirmed that the variety of Silesian cuisine is rooted in tradition and that it is associated with the peasant and worker community of the region, that is with the type of the work and the lifestyle of the Silesian people.

Special attention was also devoted to the names of Silesian dishes which – due to the meaning which differs from the meaning in the standard Polish language and

due to the unfamiliarity with the Silesian dialect – may become a source of confusion in communication. Silesian cuisine was also presented as the cultural heritage of the region – one presented the local endeavours and specialty, which constitute an element of the promotion of the region and the solidification of a tradition.

Беата Кишка, Виолетта Вильчек

Nudle, karminadle и kreple, или силезская кухня без секретов

Ключевые слова: названия блюд, силезская кухня, региональные варианты польского языка, силезская традиция

Резюме: В статье рассматриваются избранные названия традиционных силезских блюд. Лексический уровень дополняется здесь культурным контекстом, с особым учётом специфики и происхождения кулинарной традиции Силезии. Проведённый анализ подтвердил, что разнообразие силезской кухни обусловлено традицией и связано с рабоче-крестьянской общественностью региона, т.е. с видом работы, а также образом жизни силезцев.

Особенное внимание было обращено на названия силезских блюд, которые – с точки зрения на иное значение в общепольском языке и незнание силезского диалекта – могут стать причиной коммуникативных недоразумений. Силезская кухня показывается в статье также как культурное наследие региона – представлены местные мероприятия и блюда, которые являются элементом продвижения региона и упрочения традиций.